

42 Efficacité et rémanence de l'ivermectine sur les tiques des bovins à Madagascar

Auteurs : Ralaarison Rijaniaina Ambinintsoa, Razanakolona Lala Rasoamialy Soa, Rakotozandrindrainy Raphael, Stachurski Frédéric, Rasambainarivo Jhon Henri

Institutions :

Les tiques constituent un obstacle important à l'amélioration de l'élevage bovin à Madagascar. L'ivermectine, dont l'utilisation a considérablement augmenté au cours des deux dernières décennies, est un produit qui agit sur de nombreux parasites internes et externes. L'objectif du travail présenté était de déterminer l'efficacité et la rémanence de l'ivermectine sur les tiques *Amblyomma variegatum* et *Rhipicephalus (Boophilus) microplus*. Des études ont été faites, de novembre 2009 en avril 2010, dans les communes rurales d'Imerintsiatosika et de Mahasolo sur 45 bovins appartenant à 11 troupeaux. Des séries de comptages de tiques ont été effectuées sur des bovins témoins non traités et des animaux traités avec des doses variant de 0,2 mg/kg à 0,5 mg/kg. Les paramètres étudiés étaient l'évolution de l'infestation moyenne des animaux et la durée approximative de l'action du produit. Les résultats observés à Imerintsiatosika avec *Amblyomma variegatum* étaient surprenants (persistance de certaines tiques sur des animaux traités) tandis qu'à Mahasolo plus de 95% de réduction des infestations a été constaté pendant au moins 30 jours après traitement. Avec *Rhipicephalus microplus*, le nombre de femelles gorgées a été réduit de plus de 90% pendant une durée minimum de 31 jours, ce qui indique une rémanence d'au moins 10 jours. L'ivermectine est donc active sur ces deux espèces de tiques mais il faudrait l'employer raisonnablement et dans de bonnes conditions. Les résultats inattendus concernant *Amblyomma variegatum* à Imerintsiatosika devraient être confirmés ou infirmés par les méthodes proposées.

43 Une Approche filière pour limiter les risques d'infection par *Salmonella* des consommateurs des produits de volaille à la Réunion

Auteurs : Henry I. (1), Reichardt J.(4), Yeung S.(4), Chemaly M.(5), Salvat G.(5) and Cardinale E.(2,3)

Institutions : 1. CIRAD- Crête d'Or Entreprise, 2 rue Maxime Rivière, 97490 Ste Clotilde, Réunion 2. Centre International de Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), UMR CMAEE 34398 Montpellier, France 3. CRVOI, Site du Cyroi, 2 rue Maxime Rivière, 97490 Ste Clotilde 4. Avipole Réunion, ZAC Bel Air, 97450, Saint Louis, Réunion 5. Anses Unité HQPAP, Site des croix des fusillés, 22440 Ploufragan, France

A la Réunion, la production de volailles est en constante augmentation malgré la menace perpétuelle de nombreuses pathologies et notamment le spectre du virus H5N1. La viande de poulet représente les apports majeurs en protéines animales des consommateurs réunionnais. Ces derniers, caractérisés par une multiplicité culturelle et religieuse, sont notamment très friands de charcuterie 100% volaille comme certaines saucisses ou pâtés à consommer quasiment crus. Or, les poulets de chair sont souvent infectés par *Salmonella* spp., une des deux bactéries les plus incriminées dans les toxi-infections alimentaires dans le monde. Outre le problème de santé publique, la présence de cette bactérie constitue aussi un péril économique pour la filière avicole. L'objectif général de notre étude est donc d'identifier les mesures spécifiques pour limiter la contamination des produits avicoles par *Salmonella* spp. offerts aux consommateurs réunionnais. Nos objectifs spécifiques sont d'évaluer (1) d'évaluer le niveau d'infection des volailles et de contamination des produits avicoles, (2) de confirmer si la consommation de produits avicoles peut avoir un impact sur la santé du consommateur (3) d'identifier les facteurs de risque majeurs d'infection des volailles ou de contamination des produits pour prendre les mesures correctives. En fin de période d'élevage, plus de 22% des bandes (60 élevages enquêtés) sont infectés par *Salmonella* spp. avec quatre sérovars majoritaires S. Blockley, S. Typhimurium, S. Virchow et S. Livingstone. En fin d'abattoir, 56% des lots de carcasses (110 lots prélevés) sont contaminés avec S. Blockley S. Typhimurium, S. Virchow et S. Hadar comme sérovars majeurs. L'électrophorèse à champs pulsés nous a permis de comparer les souches de *Salmonella* spp. isolées chez la volaille ou ses produits, l'environnement et chez l'homme. Les souches humaines proviennent de patients présentant une diarrhée aigue nécessitant un prélèvement ou une hospitalisation. Cette méthode met en évidence une proximité génétique (plus de 80% d'homologie) entre les souches animales et humaines au sein des sérovars majoritaires. Enfin, les facteurs de risque d'infection des volailles ont été déterminés : proximité des champs de cannes (OR=7.92; [1.10;90.05]), statut de la bande précédente vis à vis de *Salmonella* (OR=6.89; [1.30;36.45]), âge des poulaillers (OR=5.36; [1.20;29.52]) et administration d'antibiotiques aux poussins d'un jour sont associés avec un risque élevé d'infection par *Salmonella*. Néanmoins, l'application rigoureuse des étapes de nettoyage et désinfection peuvent réduire le risque d'infection (OR=0.05; [0.01;0.79]). Ces résultats permettent de prendre les mesures prioritaires pour lutter plus efficacement contre les contaminations liées aux salmonelles dans la filière volaille à la Réunion. Ils confirment aussi la nécessité de maintenir une surveillance des contaminations bactériennes potentiellement liées aux productions animales et de renforcer celle-ci par rapport aux phénomènes de résistance aux antibiotiques.